



# Eggs Benedict Casserole mit Sauce



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 3657 kJ, 874 kcal, 47 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß, 60 g Fett, 846 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Dieses Gericht sollte bei deinem Osterbrunch auf jeden Fall serviert werden: Eggs Benedict Casserole! Dieses Trend-Rezept sorgt garantiert für glückliche Gesichter, denn der Auflauf ist unfassbar lecker. Für einen stressfreien Ostermorgen kannst du die Overnight Eggs Benedict Casserole bereits einen Tag vorher zubereiten! Dafür benötigst du natürlich Eier, Schinken und Toasties. Außerdem wird das Osterrezept mit einer selbstgemachten Sauce Hollandaise serviert. Leckerer kann ein Osterfrühstück nicht mehr werden! Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Im ersten Schritt kannst du für die Casserole eine große Auflaufform einfetten. Dann den Schinken und die Toasties in Würfel schneiden. Jetzt verteilst du die Hälfte des Schinkens in der Auflaufform und darauf einen Teil der Toastiewürfel. Diesen Vorgang wiederholst du mit einer weiteren Schicht.

### Step 2:

Im nächsten Schritt die Eier in einer Schüssel aufschlagen sowie Knoblauch- und Zwiebelpulver dazugeben. Jetzt alles mit Milch, Salz und Pfeffer gut verrühren. Nun kannst du die Flüssigkeit über den Auflauf gießen. Dann mit Frischhaltefolie bedecken und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

### Step 3:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Frischhaltefolie entfernen, den Auflauf mit Paprikapulver bestreuen und mit Alufolie bedecken. Im Ofen für ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit kannst du für die Hollandaise einen Topf mit Wasser aufsetzen. Nun die Eigelbe in einer Schüssel trennen und die Butter schmelzen. Dann verrührst du über dem Wasserbad die Eigelbe mit der Sahne, 2 EL Zitronensaft und dem Senf. Dabei mit einem Schneebesen ständig rühren. Nun fügst du nach und nach die flüssige Butter dazu und rührst dabei durchgehend weiter. Sobald die Soße dicker wird, nimmst du die Schüssel vom Wasserbad. Mit Salz und Zucker abschmecken.

### Step 4:

Den Auflauf aus dem Ofen holen, die Folie entfernen und für weitere 15 Minuten backen. Zum Schluss die Eggs Benedict Casserole mit warmer Hollandaise, Schnittlauch und frischem Pfeffer servieren.

## Zutaten

### Für die Casserole

1 EL	Sonnenblumenöl, zum Einfetten
200 g	Kochschinken
1 Packung	Weizentosties
8	Eier (Größe M)
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Zwiebelpulver
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
470 ml	Milch
1/2 Bund	Schnittlauch
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Für die Hollandaise

4	Eier (Größe M)
120 ml	Sahne
1	Zitrone
1 TL	Dijon Senf
115 g	Butter
1/4 TL	Salz
1 Prise	Zucker

### Sonstiges

1	Auflaufform
	Frischhaltefolie
	Alufolie